

# HIRSCHRÜCKEN

~Auf dem Heubett~

Den Hirschrücken parieren und in zwei Stücke schneiden. Die Gewürze ( Salz, Pfeffer, Wildgewürz) gleichmässig auf das Fleisch verteilen, mit Rapsöl benetzen und in Klarsichtfolie einschlagen. Das ganze für ca. 2-4 Std. marinieren. Den Grill auf ca. 250 °C vorheizen. Jetzt den leicht geölten Rücken auf den Rost legen, und für 5 Min. von allen Seiten angrillen (auch die Schnittseite).

Der Hirsch wird nun auf ein im Bräter angerichtetes Heubett gelegt und auf den Ablagerost gestellt. Der Grill sollte jetzt eine Temperatur von 120 Grad haben. Dann wird das Grillgut mittels eines Kerntemperaturfühlers auf 55-58 °C bei geschlossenem Deckel hochgezogen. Dazu braucht man ca. 50 Minuten. Nach kurzer Zeit bemerkt man dann den Geruch von frischem Heu. Durch die Wärme werden die Düfte der Kräuter im Heu freigesetzt, die sich natürlich auch im Geschmack des Hirsches wiederfinden.

Wenn die gewünschte Temperatur im Kern des Fleisches erreicht ist, Fleisch vom Grill nehmen und vor dem Anschneiden ca. 5 Min. ruhen lassen.

Als Weinbegleitung empfehle ich einen fränkischen Domina. Guten Appetit und viel Spaß beim Nachgrillen.

**Das ganze gibt es auch als Video auf meinem Youtube Kanal  
Peter Zeitler BBQ**



**Zutaten:**  
ca. 2 kg Hirschrücken  
Salz  
Pfeffer  
Wildgewürz  
Rapsöl  
Heu  
Bräter  
Fleischthermometer





# LACHS

~ Auf der Zedernholzplanke ~

WINTER BBQ SOSE:  
TOMATENMARK, GLÜHWEIN  
PREISELBEEREN, NELKEN  
ZIMT, ZUCKER

**Zutaten:**  
1 Lachsseite  
6 Kirschtomaten  
1 Zitrone  
Salz  
Pfeffer  
Chilimühle  
Kräuterbutter

Das Lachsfilet häuten und noch vorhandene Gräten mit der Pinzette entfernen. Den Lachs mit Papiertüchern gut trockentupfen. Die Holzplanke für mindestens 2 Stunden wässern. Den Lachs auf die Planke legen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Jetzt noch etwas Zitronenschalenabrieb zum Parfümieren. Als Garnierung die Kirschtomaten, Zitronenscheiben und die in Scheiben geschnittene Kräuterbutter platzieren.

Den Grill auf direkte Hitze (200 °C) vorbereiten. Den Plankenlachs über die Glut oder beim Gasgrill auf direkter Hitze stellen und ca. 10 Min. grillen.

Jetzt noch für 10 Min. bei geschlossenem Grill aufs Ablagerost stellen. Die Unterseite der Holzplanke sollte dabei leicht verbrannt sein. Der dabei entstehende Rauch umschließt den Lachs und gibt ein gleichmässiges rauchiges Aroma ab.

Dazu empfehle ich ein Riesling-Wein aus Franken.

*Das ganze gibt es auch als Video auf meinem Youtube Kanal [Peter Zeitler BBQ](#)*



YouTube



**PETER ZEITLER**  
G-Mag Grillmeister



# INTERVIEW

**Die Tage werden grauer und kälter, die Abende früher dunkler. Für viele wird es höchste Zeit, den Grill winterfest zu machen und in die Garage zu packen. Aber muss das sein? Grillmeister Peter Zeitler gibt Euch Tipps, wieso man sich diesen Gang zur Garage ersparen und den Grill erst recht anfeuern sollte.**

**G-MAG: HERR ZEITLER, SIE LIEBEN DAS GRILLEN, HABEN AN VIELEN NATIONALEN WETTBEWERBEN ERFOLGREICH TEILGENOMMEN UND SIND SOGAR 2015 DEUTSCHER GRILLMEISTER GEWORDEN. WOHER KOMMT DIESE LEIDENSCHAFT ZUM GRILL?**

**P.Zeitler:** Ich glaube die Vorliebe für gutes Essen steckt in jedem Franken. Bei mir halt noch etwas mehr. Ich habe schon immer gerne gekocht und dann gegrillt mit dem Dreifuß von der Tankstelle.

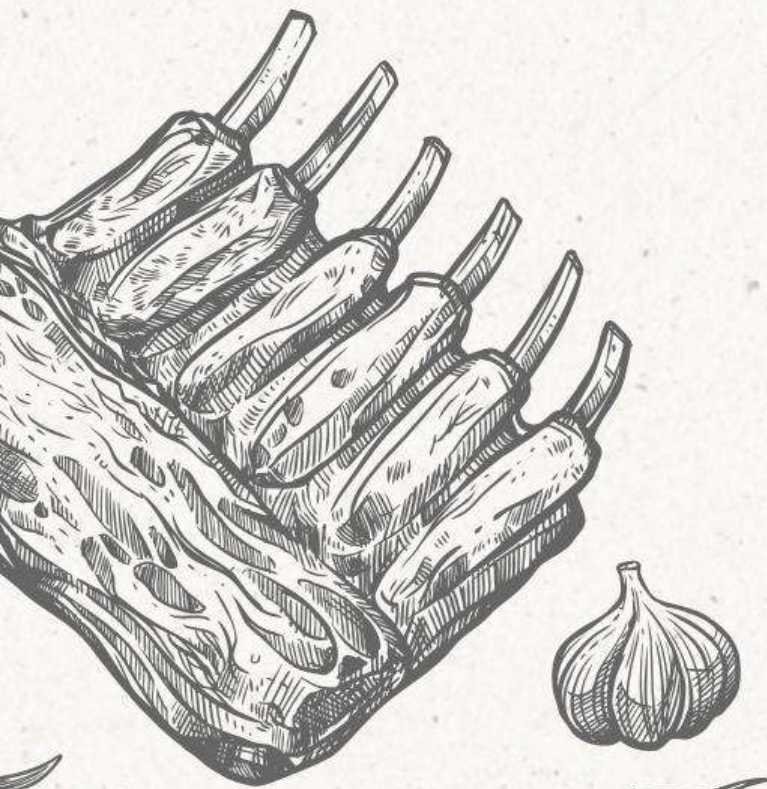
Bis mir ein US Soldat vor ca. 25 Jahren meinen Gasgrill geschenkt hat. Damit war natürlich viel mehr möglich. So bin ich immer mehr auf den Geschmack gekommen und haben mich auf verschiedene Grilltechniken eingelassen. Es ist natürlich auch ab und an etwas schief gegangen. Aber so habe ich mich immer mehr an das perfekt gegrillte Fleisch herangetastet. Mittlerweile möchte ich sagen, dass ich „das Grillen lebe“ und mein Wissen gerne mit anderen teile. Daher gibt es für mich keinen Anfang und Ende der Grillsaison. Grillen ist das ganze Jahr.

**G-MAG: WAS IST FÜR SIE DAS SCHÖNE AM WINTERGRILLEN?**

**P.Zeitler:** Das schöne am Wintergrillen ist, wenn du bei Schnee mit deinen Freunden und einem Glühwein um den Grill stehen kannst und du man quasi nebenbei etwas ganz besonderes zaubert. Das hat schon so was in der stillen Zeit die sommerlichen Aromen im Winter zum Leben erhalten.

**PETER ZEITLER**  
**G-Mag Grillmeister**





**G-MAG: KOHLE ODER GAS –  
WELCHER GRILL IST BESSER FÜR  
DAS GRILLEN IM WINTER GEEIGNET?**

**P.Zeitler:** Für mich steht Gas immer an erster Stelle – im Winter wie im Sommer. Der große Vorteil bei einem Gasgrill ist, dass du in 10 Min. grillen kannst. Es ist gesünder und die Reinigung des Grills viel leichter. Nicht erst den Rost sauber machen, die alte Holzkohle rausholen und dann noch ca. 40 Min. warten bis die Glut die richtige Farbe hat. Wer hat denn schon immer so viel Zeit. Wer einen Gasgrill hat, grillt übers Jahr gesehen viel öfter als der Holzkohlegriller.

**G-MAG: WELCHES FLEISCH EIGNET SICH  
BESONDERS FÜR DIE WINTERMONATE?**

**P.Zeitler:** Wildzeit: Ein Hirschrücken auf dem Heubett oder ganz gut passt ein schöne Lachsseite auf der Zedernholzplanke. Finger Food, wenn du mit Freunden um den Grill stehst und es dann auch gleich gegessen wird. Für den Weihnachtsabend ein Filet Wellington. Einfach perfekt!

**G-MAG: AUF WAS SOLLTE MAN BEIM  
WINTERGRILLEN BESONDERS ACHTEN?**

**P.Zeitler:** Eine niedrige Außentemperatur erfordert eine geringfügige längere Garzeit. Und, nicht vergessen: Immer von außen und von innen wärmen. Es muss nicht immer Glühwein sein, es hilft auch etwas Chili auf dem Grillgut. Auch gut: Die Damenwelt ist schön eingemummelt und wir Männer können uns auf das Wesentliche konzentrieren.

Text / Foto: WORKCAFE / Peter Zeitler



**JETZT  
BUCHEN!**

**EXKLUSIVES  
GRILL-CATERING  
FÜR IHRE  
WEIHNACHTSFEIER**

im Grillhhaus am See (max. 20 Personen)



**Grillkurse** ab 59€

**PeterZeitler.de**  
BBQ Events • Grillschule • Grillshop

**Grill-Catering** ab 29€

☎ 0172 365 83 43